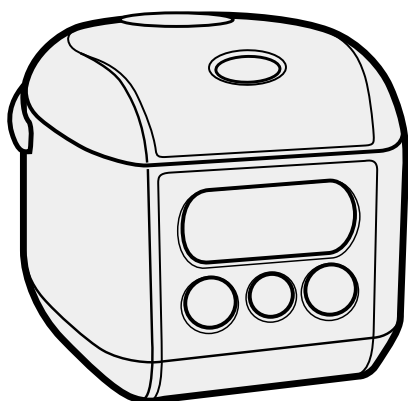
Panasonic®

取扱説明書

電子ジャー炊飯器

0.54L タイプ　品番 SR-MZ051 SR-MZ051J9

もくじ　ページ

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（1～3ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（21ページご参照）

保証書付き

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告　「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 注意　「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

   してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

※すぐにお買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

コンセントは単独で使う

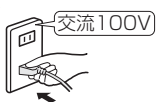
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

さし込みプラグは清潔にする

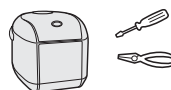
さし込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。

火災の原因となります。

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや交流100V以外での使用はしない

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。

特に乳幼児には、さわらせないよう注意する。

警告

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

取扱説明書に記載した用途以外には使わない

火災・やけど・けが・感電の原因となります。

内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのある物は、内釜に入れない

蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがをするおそれがあります。

<禁止する調理例>

- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。

本体内部に水が入った場合は、お買上げの販売店にご相談ください。

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。

子供だけで使わせない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わせたりしない。

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

異物を入れない

すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

注意

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。

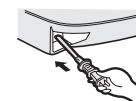
感電やショートして発火することがあります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。

さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。また、誤ってボタンに触れるとスイッチが入り、炊飯ヒーターが発熱して高温になり、やけどの原因にもなります。

安全上のご注意

⚠注意

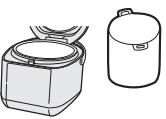
持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。
故障や製品の変形、変色の原因にもなります。

専用内釜以外は使わない

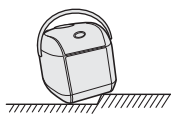
過熱、異常動作の原因となります。

水の多いおかゆ・玄米などは他の炊飯コースで炊かない

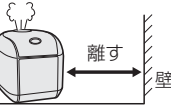
おかゆ・玄米は、それぞれのコースに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれたりして、やけどをすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
設定を守って炊いてください。

使用中や使用後しばらくは、内ぶた、蒸気口に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因となります。

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形や故障の原因となります。

ハンドルを持って振らない

- 炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

使用上のお願い

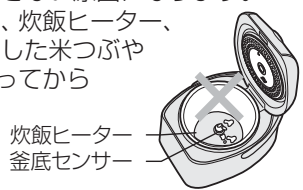
次のような場所では使わない

- 直射日光のあたる場所
- 油などの飛び散る付近
- ガスコンロの近くなど高温になる所

故障や炊飯器本体の変形、変色・劣化の原因になります。

異物がついたまま使わない

炊きムラができたり、生煮えになったりして炊飯や蒸し調理がうまくできない原因になります。

- 内釜の外側やつば部、炊飯ヒーター、釜底センサーに付着した米つぶや水滴は、必ずふき取ってから使用してください。

内釜を長持ちさせるためには、☞ 16ページをご覧ください。

絶対にふきんをかけない

- 使用中はふきんをかけないでください。

故障や外ぶたの変形・変色の原因になります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

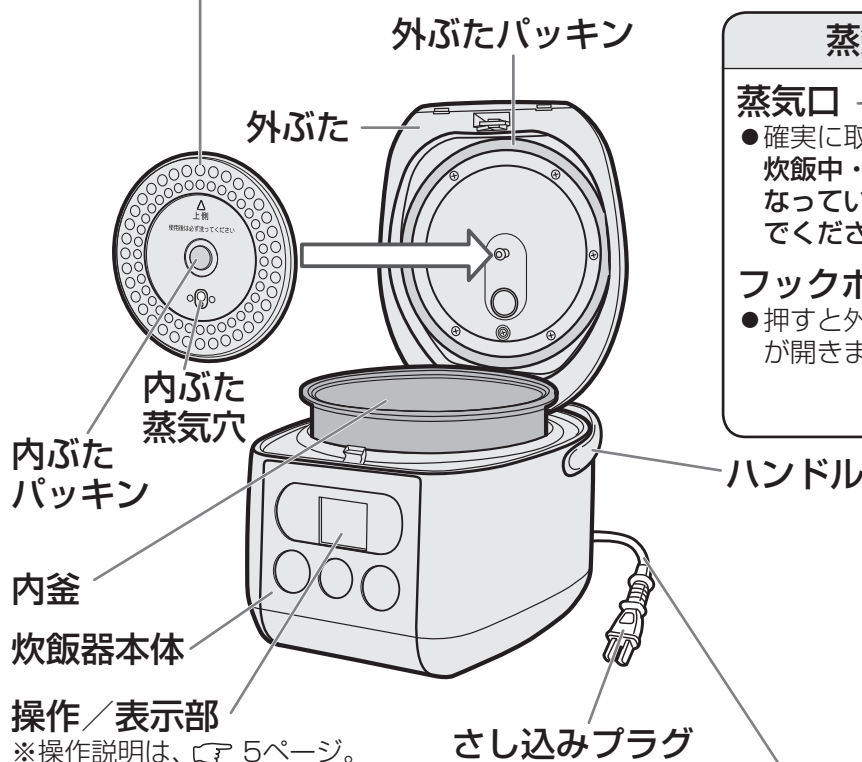
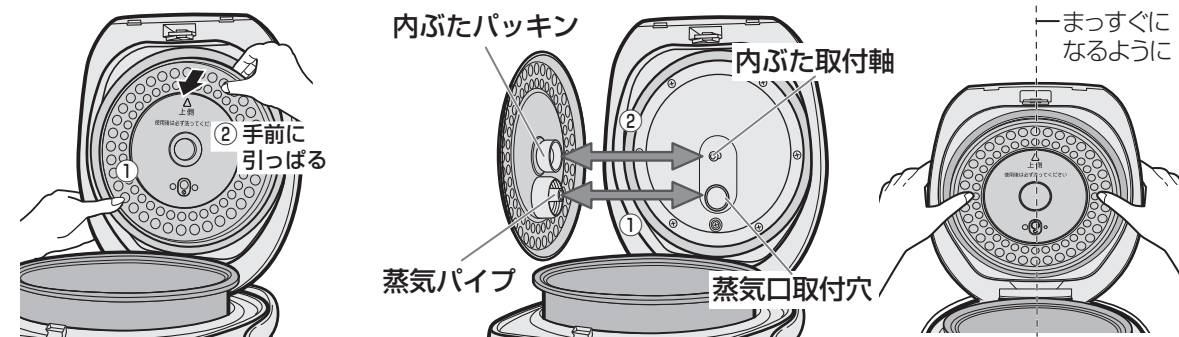
各部のなまえと使いかた

＊初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。(☞ 16ページ)
※内釜と炊飯ヒーターの間に保護用の紙がセットされていますので、お使いになる前に必ず取り除いてください。

内ぶた(内ぶたのはずしかた・つけかた)

＊はずしかた
①内ぶたの外周を押さえ、反対側を持ち上げます。
②すき間に手を入れ、外周を手前に引っぱります。

＊つけかた
①蒸気パイプを蒸気口取付穴中央に合わせます。
②内ぶたパッキンを内ぶた取付軸に合わせて、さし込みます。
※内ぶたが外ぶたとまっすぐになるように、取り付けてください。
内ぶたを取り付けて外ぶたを閉めたとき、蒸気口が確実に取り付けられていることを確認してください。

※操作説明は、☞ 5ページ。

蒸気口・フックボタン

蒸気口
- 確実に取り付けてください。
炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。

フックボタン
- 押すと外ぶたが開きます。

電源コード(コードリール)

- **出しかた**
さし込みプラグを引っぱります。
コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- **しまいかた**
コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
※コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

各部のなまえと使いかた

付属品（各１個）

現在時刻の合わせかた

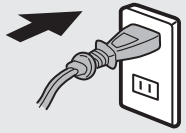
現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

※炊飯中、保温中、予約中のときは、合わせ直しができません。
　ランプが点灯しているときは 保温／切 ボタンを押し、すべての動作を取り消してください。

※現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので正しく合わせてください。

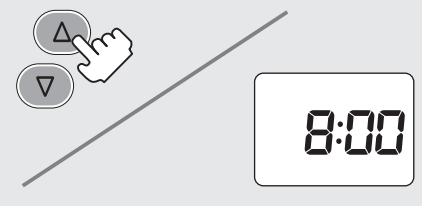
例 現在時刻が午前8：00で、表示が午前7：55のときは

1 さし込みプラグをさし込む。

※24時間表示です。
夜の12時は、0:00
昼の12時は、12:00 と表示します。

2 △ または ▽ のいずれかを1秒間押す。

- 「ピッ」と鳴ったら指を離す。
- 現在時刻が**点滅**して、時刻合わせができます。

3 △ を押して、時刻を合わせる。

- △ を押して「**8:00**」に合わせる。
- 操作を止めた4秒後に現在時刻の**点滅**が**点灯**にかわり、自動的に完了します。

◆リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- 予約時刻を記憶します。

☆電池が消耗してくると
- さし込みプラグを抜いたときに時刻表示が消えたり、プラグをさし込んだときに時刻表示が点滅したりします。
  さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。

☆電池の交換
- お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（☞ 19ページ）へご依頼ください。
  交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

使用中に停電になった場合

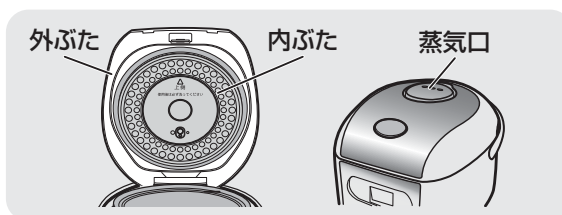
（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- 瞬間的な停電のときは停電前の状態にもどります。
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

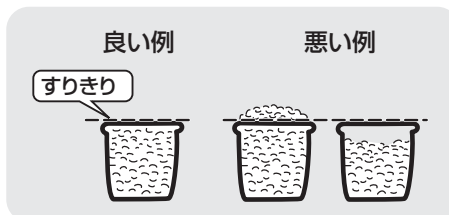
予約中	炊飯中	保温中
炊飯開始時刻をすぎている場合は、すぐ炊き始めます。 予約時刻どおりに炊けないことがあります。	炊飯を続けますがうまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。	保温を続けます。

ごはんの炊きかた

＊「いろいろな炊きかた」について詳しくは、
☞ 9ページをご覧ください。

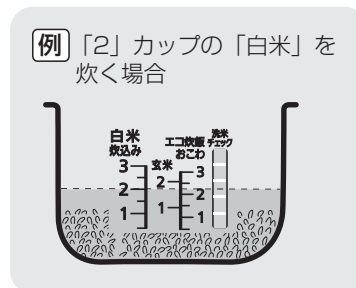
1 必ず、内ぶた・蒸気口が正しくついていることを確認する

2 お米を正しくはかって洗う

- 付属の計量カップを使います。
  1カップで約180mL(1合)です。
- 内釜で洗米できます。

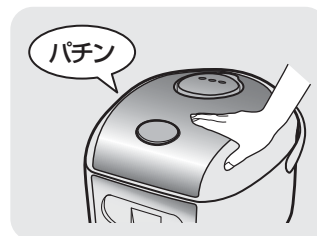
＊お米の洗い方については、8ページの「**おいしいごはんを炊くために**」をご覧ください。

3 水かげんをする

- コースに合った水位目盛を選び、炊く量に合わせて水かげんします。
- 水かげんを間違えるとふきこぼれることがあります。
- お好みにより、水かげんを調整してください。
  水かげんは、水位目盛の1〜2mm程度を目安に調整してください。
  水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。
- 水かげんは、平らで水平な場所で行なってください。

＊**水かげんについて詳しくは、9ページをご覧ください。**

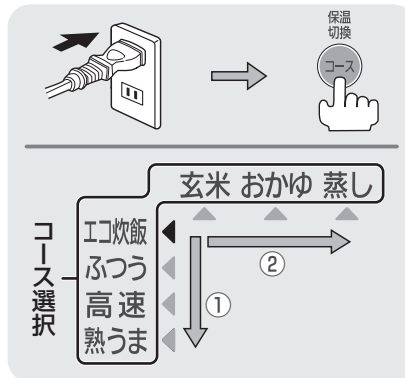
例 「2」カップの「白米」を炊く場合

4 内釜を炊飯器本体に入れ、外ぶたを閉める

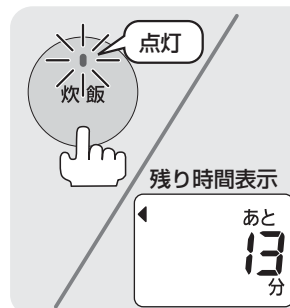
- **内釜の底面と外側や炊飯器本体内側に付着した米つぶや水滴は、必ずふきとってください。水滴がついていると、炊飯中に異音がでることがあります。**
- 内釜をかるく左右に回して、お米がかたよらないように水平にならしてください。
- 外ぶたは「パチン」と音がするまで確実に閉めてください。
- 内ぶたと内釜、外ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物をはさまないでください。
  ※異物がはさまった状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、蒸気がもれたりすることがあります。

パチン

5 さし込みプラグをさし込み、コースを選ぶ

- さし込みプラグをコンセントにさし込んでいないとき、または「保温」ランプが**点灯**しているときはコースの選択、炊飯ができません。[保温／切]ボタンを押して、「保温」ランプを消してください。
- [コース]ボタンを押すごとに◀が①②の順に移動します。
- 炊込み、おこわを炊くときは、「ふつう」に合わせてください。
- 急いで炊くときは、「高速」を選んでください。
  「高速」は、炊飯時間の短縮を優先させた炊飯コースです。
  ごはんが少しかために炊き上がることがあります。
- 「エコ炊飯」「ふつう」「熟うま」コースで炊飯すると、その設定を記憶します。
  次回も同じコースで炊くときは、設定し直す必要がありません。
- コースを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

＊**コースについて詳しくは、9ページをご覧ください。**

保温切換
コース
コース選択：エコ炊飯／ふつう／高速／熟うま　玄米 おかゆ 蒸し　①②

6 [炊飯]ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが**点灯**し、炊飯を開始します。
- 内釜が入っていないときは、[炊飯]ボタンを押さないでください。
  一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- 「炊飯」ランプの**点灯**を確認してください。
- 「炊飯」ランプが**点灯**しないときは[保温／切]ボタンを押し、もう一度「***5***」「***6***」をくり返してください。
- 炊き上がり13分前から残り時間を表示します。
  (高速は8分前から、おかゆは5分前から表示します。)

7 炊飯がおわったらほぐして保温(12時間まで)

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、「保温」ランプが**点灯**して、自動的に保温に切り替わります。
- 表示部には、保温経過時間を表示します。
  ※保温は、12時間以上しないでください。(ニオイや黄ばみ・パサツキの原因になります。)保温経過時間が24時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどりますが、保温は続けます。
- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- おかゆの保温はおすすめできません。
  ※時間が経つとのり状になりますので、早めにお召し上がりください。
- 炊込み、おこわはニオイや変質の原因になりますので、保温しないでください。
- 冷やごはんの温め直しはしないでください。ニオイの原因となります。
- ごはんがなくなったら、[保温／切]ボタンを押してください。
  押し忘れると次の炊飯のとき、さし込みプラグをさし込むと同時に「保温」になります。

保温
3
時間

おいしいごはんを炊くために

1. よいお米を選び、しっかり保管する。

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。

- 必ず、付属の計量カップではかってください。(1カップ約180mL＝1合)

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3. お米は手早く洗う。

- お米に水を一気に加えて軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。
＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
　ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4. 水位目盛をしっかり見て、水加減する。

- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。

＊やわらかく炊くために水を多めに加えるとき、水位目盛の1〜2mm程度を目安に調整してください。
　水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

5. 炊き上がれば、しっかりほぐす。

- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

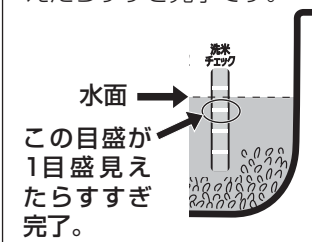
＊ほぐさないと、ごはんが固まったり内釜周囲のごはんがべちゃつきます。

- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。

＊長時間の保温は、ごはんのニオイ・黄ばみの原因となります。

洗米チェックラインについて

たっぷりの水で洗米したあと、水面より下の洗米チェック目盛が1目盛見えたらすすぎ完了です。

水面
この目盛が1目盛見えたらすすぎ完了。
洗米チェック

いろいろな炊きかた

炊きかた	お米の種類	水かげん	コース	ワンポイントアドバイス
エコ炊飯	白米 無洗米	エコ炊飯 おこわ	エコ炊飯 ◀	「ふつう」より、少ない消費電力量で炊き上げます。 ※「ふつう」コースと比べ、少しかために炊き上がります。 (あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。) 2カップ炊飯時の消費電力量：「エコ炊飯」: 約99.0Wh(「ふつう」: 約125Wh) ※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。 ※実際にお使いになるときの消費電力量は、炊飯量、周囲の温度、水の量などによって変化します。上記の消費電力量は、目安としてご覧ください。
ふつう	白米	白米 炊込み	ふつう ◀	白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
	無洗米	無洗米 発芽玄米		無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、ニオイが気になったりする場合がありますので、1～2回、水を入れかえて、すすぐことをお勧めします。また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2～3回底からかるくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
	発芽玄米			白米に発芽玄米を2～3割混ぜて炊きます。 ＊市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがありますので水かげんを調節してください。
高速	白米	白米 炊込み	高速 ◀	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、おこげができたりすることがあります。 あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 保温になってもすぐに外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
	無洗米	無洗米 発芽玄米		
炊込み	白米 無洗米	白米 炊込み	ふつう ◀	お米は、炊飯する直前まで水につけておきます。 **＊最大炊飯量は、炊込みごはん、おこわとも2カップまでです。** ●調味料は、冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておきます。 ●具材は小さめに切ってください。 ●調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ●炊込みごはんやおこわを炊いたあとはニオイが残りますので、内釜・内ぶたをていねいに洗ってください。
おこわ	白米 無洗米	エコ炊飯 おこわ		
熟うま	白米	白米 炊込み	熟うま ◀	通常の炊飯より、お米にじっくりと吸水させ、はり、ツヤのあるごはんに炊き上げます。 「ふつう」と比べ、炊飯時間が長くなります。
	無洗米	無洗米 発芽玄米		
玄米	玄米	玄米	玄米 ▲	あらかじめ、水やぬるま湯に1時間程度つけておくとやわらかく炊けます。 炊飯量は、2カップまでです。
おかゆ	白米 無洗米	おかゆ	おかゆ ▲	水位線は、全がゆ用です。 ＊全がゆよりやわらかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。 ※炊飯するお米の量に合った水位線以上、水を入れないでください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1(おかゆ) 五分がゆ　米：カップ½　水：水位目盛1(おかゆ) 必ず、コースが「おかゆ」になっていることを確認してください。
蒸し	——	蒸し水位	蒸し ▲	蒸し物に合わせた調理時間を設定してください。

炊飯量と炊飯時間

(電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合)

炊きかた	炊飯量	時間(約)
エコ炊飯	0.09～0.54L(0.5～3カップ)	41～52分
ふつう	0.09～0.54L(0.5～3カップ)	42～56分
高速	0.09～0.54L(0.5～3カップ)	29～44分
炊込み	0.18～0.36L(1～2カップ)	44～53分
おこわ	0.18～0.36L(1～2カップ)	43～47分
熟うま	0.09～0.54L(0.5～3カップ)	61～64分
玄米	0.18～0.36L(1～2カップ)	81～85分
おかゆ	0.09～0.18L(0.5～1カップ)	63～69分

●炊飯時間は季節(水温・室温)・水かげん・電圧・お米の種類などにより変わります。

予約(タイマー)炊飯のしかた (予約した時刻に炊き上がります)

1 現在時刻を確認する

●現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。(☞ 6ページ)

●「炊飯」ランプが**点灯**しているときや保温中は、予約時刻を合わすことができません。[保温／切]ボタンを押して、「炊飯」ランプを消してください。

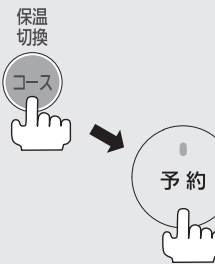
●内釜が入っていることを確認してください。

2 コースを選び、[予約]ボタンを押す

●「炊飯」ランプと表示部の**予約**および予約時刻が**点滅**します。

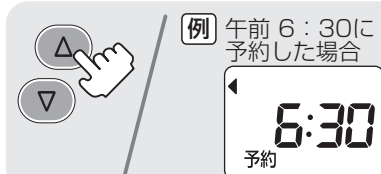
●すでに記憶している時刻のままでよい場合は、予約時刻を確認してから ***4*** の操作へ移ってください。

●コースの合わせかたは、☞ 7ページをご覧ください。

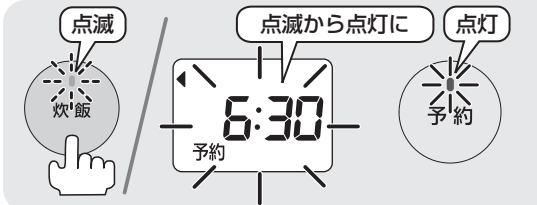
※コースで「蒸し」「高速」を選んだ場合、[予約]ボタンは受け付けません。

3 [△]・[▽]ボタンを押し、予約時刻を合わせる

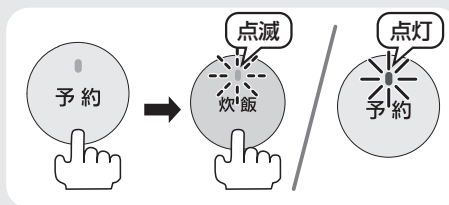
●[△]・[▽]ボタンは10分単位で替わります。押し続けると早送りできます。

●夜の12時は「0:00」、昼の12時は「12:00」と表示します。

●タイマーはあらかじめ、午前5時「5:00」を記憶しています。

4 [炊飯]ボタンを押す

●「予約」ランプが**消灯から点灯に**替わり、「炊飯」ランプが**消灯**すると予約した時刻が表示されます。(**予約炊飯がセットできました。**)

●炊飯が始まると「炊飯」ランプが**点灯**します。

◆一度予約すると次回からは2つの操作で予約できます

前回予約した時刻を記憶しています。
コースを確認して、[予約]ボタンを押し、予約時刻を確認して[炊飯]ボタンを押します。

◆予約後に予約時刻を変えたいときは

[保温／切]ボタンを押してから、***2***～***4*** の手順で合わせ直します。

現在時刻を確認したいときは

[△]ボタンまたは[▽]ボタンまたは[予約](点灯)ボタンを押してください。
現在時刻が約2秒間表示されます。

予約について

●予約は12時間以内にしてください。長い時間お米を水に浸すと、ニオイが出ることがあります。

●炊込みごはん・具入りのおこわや玄米は、予約炊飯しないでください。具や調味料が傷んだり沈殿して、うまく炊けないことがあります。

●予約炊飯したとき、ごはんがやわらかく炊き上がる場合があります。

予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が右の表のときは、すぐに炊飯を始めます。

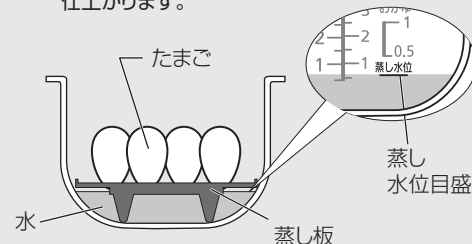
コース	時間
エコ炊飯 ふつう	1時間10分未満
熟うま	1時間20分未満
玄米	1時間40分未満
おかゆ	1時間20分未満

蒸し調理

付属の「蒸し板」を使って、いもなどの蒸し調理が自動でできます。
※必ず［コース］ボタンを押して『蒸し』に『▲』を合わせて調理してください。

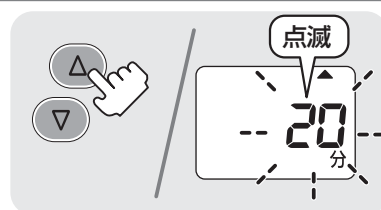
1 内釜に蒸し水位目盛まで水を加え、付属の蒸し板を入れてから調理する材料を入れる

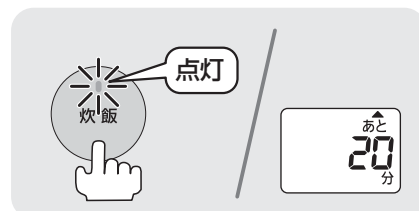
※蒸し板の上に背の高い調理物を入れると、外ぶたが閉まらなくなりますので、高さに注意してください。いもなどが入らない場合は、切って入れてください。
※調理物を入れたら、外ぶたを閉めてください。
※外ぶたは「パチン」と音がするまで確実に閉めてください。

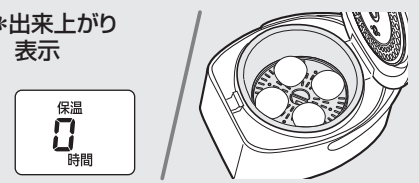
例 たまごの場合
蒸し板のくぼみにたまごを立ててください。
※先のとがった方を下にすると、黄身が中心に仕上がります。

2 「蒸し」を選ぶ

［コース］ボタンを押して、「蒸し」に「▲」を合わせます。

3 △・▽ ボタンを押し、調理時間を合わせる

●△・▽ボタンは5分単位で、10分から40分まで設定できます。
※調理時間は、あらかじめ「20分」が表示されます。

4 ［炊飯］ボタンを押す

●「炊飯」ランプが**点灯**し調理を開始します。
表示部は、出来上がりまでの残時間を1分単位で表示します。

5 ブザーが鳴れば出来上がり、［保温／切］ボタンを押す

自動的に保温になりますが、おすすめできません。
（ニオイの原因）
※調理物を取り出すときは、内釜も調理物も高温になっていますので、気をつけてください。

※必ず付属の蒸し板を使ってください。
※付属の蒸し板を他の調理器や他の用途に使わないでください。蒸し板の変形・変色の原因となります。
※調理中に内釜の中の水がなくなると「U26」を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は［保温／切］ボタンを押し、水を加えてから再度 **2** ～ **4** の手順で調理してください。
※内釜に材料を入れての保管、保存はしないでください。
内面のフッ素被膜を傷める原因になりますので、別の容器に移し替えてから保管、保存してください。
※室温や材料により、仕上がりが変わることがあります。お好みで調整してください。
（12ページの「加熱早見表」も参照してください。）

加熱早見表

※いずれも内釜の蒸し水位目盛まで水を加え、蒸し板 を入れて材料をのせます。

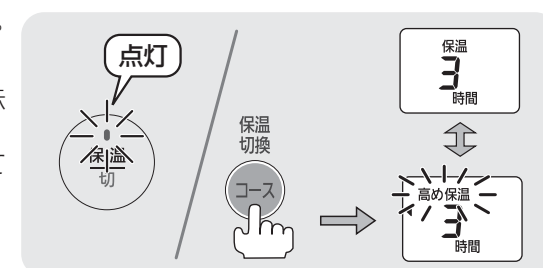
材　料	分　量	加熱時間の目安	ワンポイントアドバイス
さつまいも、じゃがいも	200～400g	約40分	大きいものは大きさをそろえて切ります。
大根、にんじん	100～300g	約30分	大きさをそろえて切ります。
かぼちゃ	200g	15～25分	品種によっては火が通りにくいものがありますので、加熱時間を調節してください。
たまご(Lサイズ)	4個	15～25分	加熱時間は好みの硬さに合わせて調整ください。
ブロッコリー、アスパラガス	100～200g	約15分	ブロッコリーは小房に分けます。
冷凍シュウマイ	12個(170g)	約15分	―――

※加熱時間は、出来ぐあいを見ながら調整してください。

保温について

保温中に［コース］ボタンを押すと「**高め保温**」に切り換わります。
一度設定すると、次に設定し直すまで記憶されます。

※［コース］ボタンを押すごとに、「**保温**」「**高め保温**」が交互に表示されます。
保温経過時間が24時間を超えると、［コース］ボタンを押しても、切り換えはできません。
（［コース］ボタンを押すと、ブザー音がなります。）

※ 高温多湿の地域にお住まいの方は
「**高め保温**」に切り換えてください。（保温臭がしやすいため）

現在時刻を確認したいときは

△ボタンまたは▽ボタンを押してください。
現在時刻が約2秒間表示されます。

使いかた

たけのこごはん

材料(3人分)
1人分　432kcal

米…………カップ2
ゆでたけのこ……130g
鶏肉…………60g
木の芽………4～6枚
だし汁……350mL
うすくちしょうゆ
………大さじ1½
酒………大さじ1½
塩…………少々

作り方

①お米は洗い、水気を切ります。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だし汁に、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよくまぜ、調味液を作ります。
⑤①のお米を内釜に入れ、④の調味液を**炊込み**の水位目盛「**2**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
たけのこと鶏肉をよくまぜて、お米の上に置きます。
⑥外ぶたを閉め、**コース** **ボタン**で「◀」を「**ふつう**」に合わせます。
炊飯 **ボタン**を押します。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

えびピラフ

材料(3人分)
1人分　514kcal

米…………カップ2
むきえび………70g
ゆでたこ………70g
ミックスベジタブル
…………130g
オリーブ油……大さじ2
固形スープの素
……2個(約10g)
水………350mL
塩、こしょう……少々
カレー粉………2g

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。
②むきえびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
③フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、①のお米を加え、透き通るくらいまで炒めて取り出します。
④更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、②のむきえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤水に固形スープの素を溶かして、塩こしょうをして調味液を作ります。
⑥③のお米を内釜に入れ、⑤の調味液を**炊込み**の水位目盛「**2**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。④の具をお米の上に置きます。
⑦外ぶたを閉め、**コース** **ボタン**で「◀」を「**ふつう**」に合わせます。
炊飯 **ボタン**を押します。
⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤　飯

材料(3人分)
1人分　389kcal

もち米……カップ1¼
うるち米……カップ¾
あずき…………30g
ごま塩…………少々

作り方

①もち米とうるち米は、一緒に洗い、水気を切ります。
②鍋にあずきとたっぷりの水を入れて、強火で煮ます。煮立ったらゆで汁を捨て、再び水を400mL入れて弱火で少しかために煮ます。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4～5回落として空気にふれさせ、色だしをしたあと、冷まします。
④①のお米を内釜に入れ、③の煮汁を**おこわ**の水位目盛「**2**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。そして、あずきをお米の上にのせます。
⑤外ぶたを閉め、**コース** **ボタン**で「◀」を「**ふつう**」に合わせます。
炊飯 **ボタン**を押します。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

リゾット

材料(4人分)
1人分　166kcal

米…………カップ1
玉ねぎ…………½個
グリーンアスパラ……5本
にんにく………1かけ
ツナ…………50g
オリーブ油……大さじ1
固形スープの素
………1個(約5g)
塩、こしょう……少々
水………800mL

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。
②玉ねぎとにんにくは、みじん切りにします。
③グリーンアスパラは、薄く皮をむき斜めにスライスして、軽くゆでておきます。
④固形スープの素を水に入れ、溶かして調味液を作ります。
⑤フライパンにオリーブ油(大さじ½)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎを入れて炒めます。さらに、ツナを加えて炒め、塩、こしょうをし、取り出しておきます。
⑥さらにフライパンにオリーブ油(大さじ½)を入れ、①のお米を加えて透き通るくらいまで炒めます。
⑦⑥のお米を内釜に入れ、④の調味液を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。さらに⑤の具を上にのせます。
⑧外ぶたを閉め、**コース** **ボタン**で「▲」を「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯 **ボタン**を押します。
⑨炊き上がれば、③のグリーンアスパラをまぜて、少しむらします。
⑩器に盛ります。

お料理のページ

パプリカの肉詰め

材料(3人分)
1人分　109kcal

パプリカ	2個
豚ひき肉	100g
長ねぎ	¼本
干ししいたけ(水で戻したもの)	2枚
玉ねぎ	25g
しょうが	½片
卵	½個
しょうゆ	大さじ½
オイスターソース	大さじ½
塩、こしょう	少々

作り方

①長ねぎ、干ししいたけ、玉ねぎ、しょうがは、みじん切りにします。
②ボウルにパプリカ以外の材料をすべて入れ、粘りがでるまでしっかり混ぜ合わせます。
③パプリカは半分に切って種とワタを取り除き、「②」を詰めます。
④内釜に「**蒸し水位**」目盛まで水を加えます。蒸し板を入れ、パプリカを置きます。
⑤外ぶたを閉め、コース ボタンで「▲」を「**蒸し**」に合わせ、**調理時間**を「**20分**」に設定し、炊飯 ボタンを押します。
⑥出来上がれば、取り出して器に盛ります。
⑦お好みで、ポン酢などをかけていただきます。

豚肉のヘルシー蒸し

材料(3人分)
1人分　358kcal

キャベツ	100g
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	400g

作り方

①キャベツを食べやすい大きさに切ります。
②豚肉が大きい場合は、半分に切ります。
③内釜に「**蒸し水位**」目盛まで水を加えます。蒸し板を入れて、キャベツの半量をのせ、豚肉の半量をのせます。
④同様に、残りのキャベツと豚肉を交互にのせます。
⑤外ぶたを閉め、コース ボタンで「▲」を「**蒸し**」に合わせ、**調理時間**を「**20分**」に設定し、炊飯 ボタンを押します。
⑥出来上がれば、取り出して器に盛ります。
⑦お好みで、ポン酢などをつけていただきます。

お手入れのしかた

さし込みプラグを抜いて炊飯器本体が冷めてからお手入れしてください

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
お手入れ後は、内ぶた・蒸気口を正しく取り付けてください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。

内釜・内ぶた・蒸気口には、食器洗い乾燥機／食器乾燥器を使わないでください。(傷・変形・変色の原因となります。)

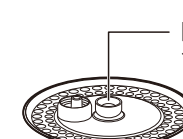
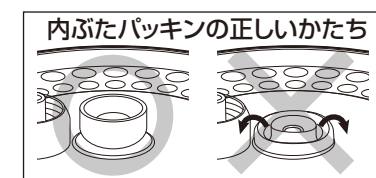
内釜・内ぶたなど

使用のたびに、スポンジなどの柔らかいもので洗ってください。
※お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。
※内釜、内ぶたは変形させないよう注意してください。
＊内釜外面の銅コートについて
銅コートは塗装品です。炊飯ヒーターや流し台にあたる面は、お使いいただくうちにはがれてきます。
炊飯性能上は問題ありませんので、安心してお使いください。

(内釜)

(内ぶた)

(しゃもじ)

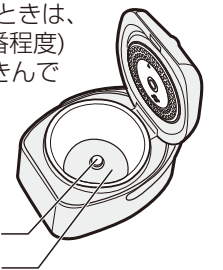
内ぶたパッキンの正しいかたち

蒸し板

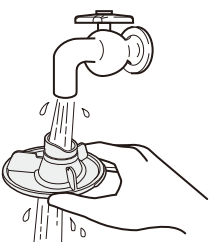
使用のたびに、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗ってください。

炊飯器本体・外ぶた

固く絞ったふきんでふいてください。
※つゆがたまるくぼみは、こまめにふいてください。

炊飯ヒーター・釜底センサー

米つぶや汚れがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

蒸気口

使用のたびに流水で洗ってください。
(蒸気の通路に、直接流水が当たるように。)

内釜(内なべ)を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■**変形させないよう注意してください。**
■**内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。**
●泡立て器でお米を洗わない
●付属のしゃもじを使う
●金属ザル等を内釜のふちにあてない
●酢は使わない
●調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う
●スプーンや食器類を入れない(蒸し調理では、付属の蒸し板にのせて使用することはできます。)
※フッ素被膜に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。
■使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。
■変形したり摩耗した場合は、販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。
品番　ARE50-E21　CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

■内釜の底面外側中央部は、釜底センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんがこげたりする原因になります。
■内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。
■内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
■外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。

パッキン類(内ぶたパッキン・外ぶたパッキン)が紛失したり劣化したときは、そのまま使用しないでお買い上げの販売店でお買い求めください。
パッキンは、弾力性がなくなり、表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

仕　様

電　　源		交流100 V　50 ／ 60 Hz
消　費　電　力	炊 飯 時	460 W
	保 温 時	37 W(11.3 Wh※1)
大 き さ（約）	幅	22.5 cm
	奥　行	27.0 cm
	高　さ	19.5 cm(37.8 cm※2)
質　　量（約）		3.0 kg
コードの長さ(約)		1.0 m
付　属　品		しゃもじ、計量カップ、蒸し板　　各1個

※1は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
※2は、ふたを開けたときの高さです。
●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.2 Wです。(さし込みプラグを接続した状態)
●この製品は、日本国内用に設計(電源周波数50 Hz ／60 Hzの切替は不要)されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。またアフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	E
蒸発水量	15.8 g
年間消費電力量	39.8 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	99.0 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	11.3 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.25 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.17 Wh

●一回当たりの炊飯時消費電力量は、エコ炊飯コース、一時間当たりの保温時消費電力量は、保温コースの電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
●蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな症状のときには／もう一度お調べください。		炊き上がったごはんが				保温中のごはんが		炊飯中に		その他に		参照ページ
	ごはんが炊けない	かたすぎる・シンが残る	やわらかい・べたつく	おこげがキツネ色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむ・ニオイがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから多量の蒸気がもれる	予約した時刻に炊き上がらない	ボタン操作ができない	
水かげん、お米の量は正確ですか		●	●	●	●			●	●	●		7・8ページ
内釜の裏面や炊飯ヒーター・釜底センサーに、異物(ごはんつぶ)がついていませんか	●	●	●	●	●	●	●	●		●		3・7・16ページ
「保温」ランプが点灯したまま[炊飯]ボタンを押し炊飯していませんか	●											8ページ
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか		●	●			●	●					8ページ
コースを間違えていませんか		●	●	●	●			●	●	●		7・9・10ページ
お米を十分に洗いましたか				●		●	●	●				7・8ページ
さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●			●	●	●			●	●	6ページ
12時間以上保温していませんか						●	●					8ページ
内ぶたはついていますか		●				●	●	●	●			7ページ
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしをしていませんか						●	●					8ページ
内ぶたと内釜の間に米つぶなどの異物がはさまっていませんか		●				●	●	●	●			7ページ
予約炊飯のしかたを間違えていませんか										●		10ページ
炊飯中に音がする	●「カチカチ」音はマイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ●内釜の外側や炊飯器本体内側に水滴がついていると、異音がでることがありますが、故障ではありません。											7ページ
樹脂などのニオイがする	使いはじめたばかりではありませんか？ご使用とともに少なくなります。											―――
プラスチック部分に線状や波状の個所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。 使用上の品質に支障はありません。											―――

症　状	確認してください	処　置
表示部にU 14を表示	96時間を超える保温をしていませんか。	[保温／切]ボタンを押してください。
表示部にU26を表示	蒸し調理の際、水を規定量入れましたか。	[保温／切]ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。(☞ 11ページ)
表示部にH01を表示	故障の表示です。販売店にご相談ください。	

保証とアフターサービス （よくお読みください）

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、 お買い上げの販売店へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 （　　）　－

お買い上げ日　　年　月　日

修理を依頼されるときは
「故障かな？と思ったら」(P.18)でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

- ●製品名　電子ジャー炊飯器
- ●品　番
- ●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年
当社は、この電子ジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は………

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
携帯PHS OK ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………………………

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
携帯PHS OK ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話番号	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0511

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1	お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2	使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3	エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/

※このサービスは
WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan **Tokyo** (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…………………………

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の電子ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがしたりする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントからさし込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-E21
F1211K0

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご添付がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic　　**持込修理**

電子ジャー炊飯器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　　番	SR-MZ051　SR-MZ051J9
保証期間	お買い上げ日から　**本体 1年間**
※お買い上げ日	年　　月　　日
※お客様	ご住所 お名前　　　　**様** 電　話（　　　）　－
※販売店	住所・店名 電話（　　　）　－

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地　電話（0795）42－7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線